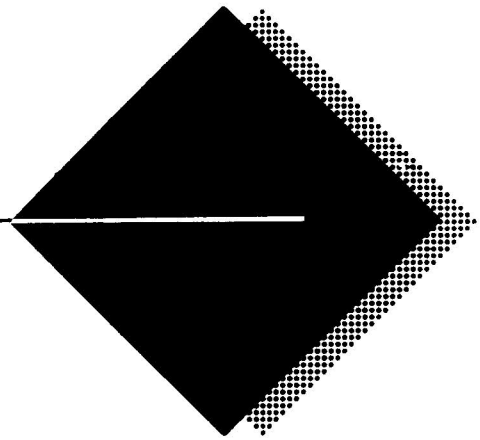
Bedienungsanleitung



Mikrowellengeräte

NN-6509/NN-6559
NN-6209/NN-6259

●Deutsch ..... 2~11

Panasonic®

Vor Gebrauch des Mikrowellenherdes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes
Das Gerät auspacken, alles Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z. B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Garantiekarte
Bitte ausfüllen und absenden.

Erdungsvorschriften
WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!
Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Mikrowellengerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Netzspannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes
1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche.
   Das Mikrowellengerät muß eine ausreichende Luftzirkulation haben, um ordnungsgemäß betrieben werden zu können.
   Die Stellfüsse dürfen nicht entfernt werden.
   a. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Mikrowellengerät arbeitet, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz abgestellt und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
   b. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes usw. aufstellen
   c. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
2. Mit dem Anschlußkabel nicht die Gehäuseoberfläche berühren.
3. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch konzipiert.

Einbaurahmen
Das Mikrowellengerät NN-6509/NN-6559/NN-6209/ NN-6259 kann mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbaurahmen (NN-TK608/NN-TK658) in eine Einbauküche integriert werden.

Praktische Tips

1. Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind Richtzeiten. Die Garzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Gargutes sowie von der Art des verwendeten Geschirrs.
2. Sie sollten zuerst von den kürzeren Garzeiten ausgehen, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit einige Minuten dazuzugeben.
3. Sehr kleine Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit könnten austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden . Tritt ein Brand auf, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
4. Keine Eier mit Schale im Gerät kochen. Durch den entstehenden Druck würden sie unweigerlich platzen.
5. Bei Lebensmitteln wie z. B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.
6. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten decken Sie bitte die Gefäße ab, um ein Verspritzen zu vermeiden.
7. Sie können mit einem Fleischthermometer den Garzustand der Lebensmittel überprüfen. Benutzen Sie diese Thermometer jedoch nur außerhalb des Mikrowellengerätes (Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.)
8. Eventuell vorhandene Drahtverschlüsse von den Lebensmitteln entfernen, bevor Sie in das Mikrowellengerät gestellt werden.
9. Keine geschlossenen Konserven oder Flaschen zum Garen oder Aufwärmen benutzen. Sie könnten platzen.
10. Keine herkömmlichen Fleischthermometer im Mikrowellengerät verwenden. Sie können Funken verursachen.
11. Plastiktüten entfernen, bevor Sie garen oder auftauen.
12. Falls Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Geschirr aus Metall im Mikrowellengerät benutzen, halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Metall und den Garraumwänden bzw. der Garraumtür ein, um Funkenbildung zu vermeiden.
    (Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.)

Glasteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den Glasteller in Betrieb setzen.
2. Keine anderen Glasteller in diesem Mikrowellengerät benutzen.
3. Den evtl. heißen Glasteller bitte abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Das Gargut nicht direkt auf dem Glasteller garen.
5. Keine heißen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasteller stellen. Umgekehrt sollten Sie auch keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heißen Glasteller stellen.
6. Der Drehteller kann links- oder rechtsherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Beim Garen den Rollenring immer zusammen mit dem Glasteller benutzen.

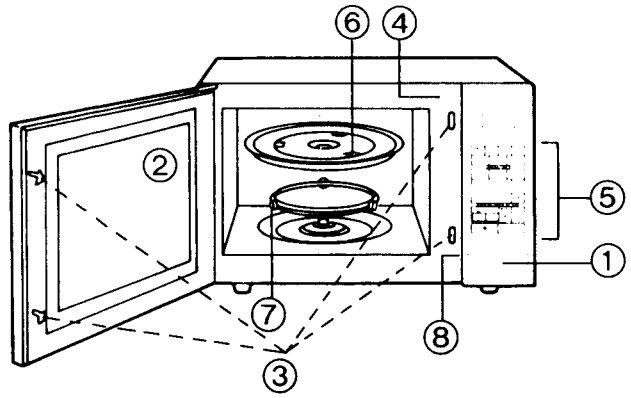
Wichtige Hinweise

1. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
2. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.
   Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken bzw. blockieren.
3. Nicht im Freien benutzen.
4. Das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen.
5. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
6. Das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen.
7. Vermeiden Sie jegliche Gewalteinwirkung oder Manipulation der Tür, der Kontrolleinrichtungen und der Sicherheitsvorrichtungen. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Fachmann durchgeführt werden!
8. Nicht versuchen Kleidungsstücke, Zeitungen oder anderes Material im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.

Warnung

1. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann es ggf. sehr kurzfristig zum Kochen kommen (Siedeverzug).
   Das heiße Lebensmittel spritzt in diesem Fall aus offenen Behältern in den Garraum. Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
2. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic Kundendienst (siehe Kundendienstliste) erhältlich ist, ersetzt werden.
3. Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können.
   Im Falle des Versagens eines elektronischen Bauelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung z. B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
4. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit mildem Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen und Türdichtungsflächen zu besichtigen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
5. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Verwendung eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
6. Die eingebaute Garraumlampe darf nur vom Panasonic-Kundendienstpersonal ausgetauscht werden.

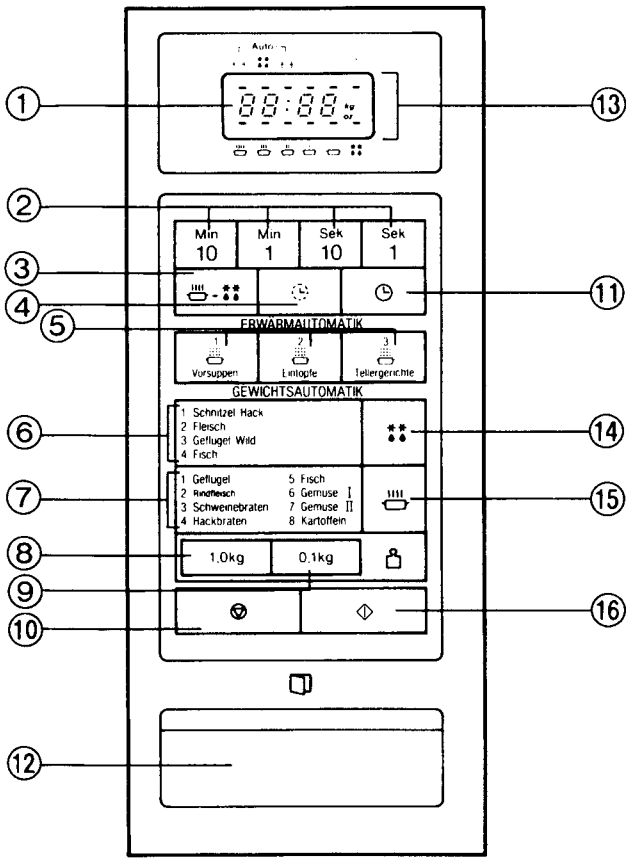
Schematische Ansicht



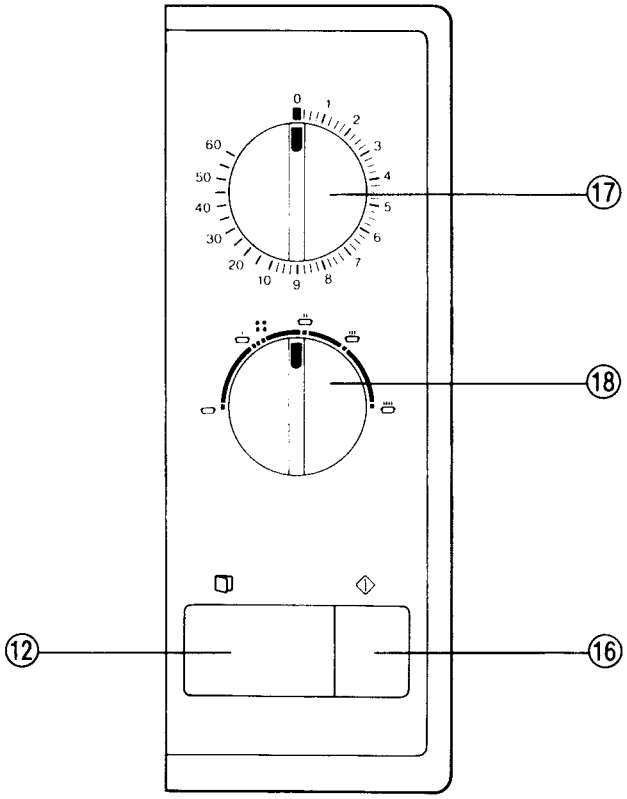
① Türöffner
② Sichtfenster
③ Türsicherheitsverriegelungen
④ Garraumbeleuchtung
⑤ Bedienungsfeld
⑥ Glasteller
⑦ Rollenring
⑧ Typenschild

Bedienungsfeld

NN-6509/NN-6559



NN-6209/NN-6259



***Durch ständiges Drücken können die Daten forlaufend eingegeben werden**

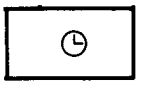
① Digitalanzeige
② Zeiteingabetasten*
③ Taste zur Leistungwahl*
④ Taste für Zeitvorwahl Signalwecker und Ausgleichszeit
⑤ Tasten für Erwärmautomatik*
⑥ Auftauprogramme (1–4)
⑦ Garprogramme (1–8)
⑧ Gewichtseingabe/ 1,0 kg-Taste*
⑨ Gewichtseingabe/ 0,1 kg-Taste*
⑩ Stop-/Löschtaste
⑪ Uhrtaste
⑫ Türöffner
⑬ Kontrolleuchten
⑭ Taste für Gewichtsauftauen*
⑮ Taste für Gewichtsgaren*
⑯ Starttaste
⑰ Zeitschaltuhr
⑱ Leistungsregler

Tastatur und Bedienung (NN-6509/NN-6559)

Uhrtaste:

Wird der Stecker des Mikrowellengerätes in die Steckdose gesteckt, erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.

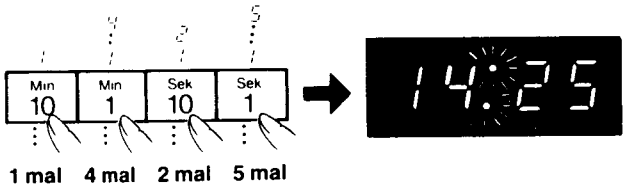
Einstellen der Uhr



Schritt 1. Drücken Sie die Uhrtaste.
▶Der Doppelpunkt fängt an zu blinken.

Schritt 2. Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die korrekte Uhrzeit ein.
▶Die Uhrzeit erscheint in der Digitalanzeige, der Doppelpunkt blinkt.

Beispiel: Wenn Sie auf 14:25 einstellen wollen,
drücken Sie kurz auf die Zeiteingabetasten von links nach rechts, wie folgt:



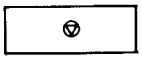
Schritt 3. Drücken Sie die Uhrtaste.
▶Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist fest eingestellt.

Anmerkungen zum Einstellen der Uhr:

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, es sei denn, die Stromzufuhr wurde unterbrochen.
3. Um die Anzeige "88:88" zu löschen, bitte die Stop-/Löschtaste drücken.
4. Dies ist eine 24-Stunden Uhr.

Stop-/Löschtaste:

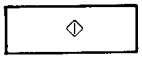
Eine Betätigung der Stop-/Löschtaste vor dem Garen löscht alle eingegebenen Daten.



Durch **einmaliges Drücken** der Stop-/Löschtaste während des Garvorganges wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen.
Durch **zweimaliges Drücken** während des Garvorganges werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.

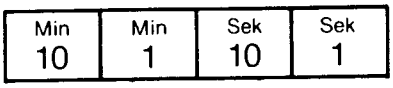
Starttaste:

Durch Druck auf die Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet, bzw. die Stop-/Löschtaste während des Betriebes 1 mal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Mikrowellengerät wieder arbeitet.



Zeiteingabetasten:

Die Tasten dienen als 10 Minuten-, 1 Minuten-, 10 Sekunden- und 1 Sekunden-Taste (von links nach rechts) und ermöglichen die Eingabe bis zu einer Zeit von 99 Minuten und 99 Sekunden.



Beispiel: Sie wollen auf 13 Minuten 45 Sekunden einstellen

Drücken Sie:
1 mal die 10 Minuten-Taste
3 mal die 1 Minuten-Taste
4 mal die 10 Sekunden-Taste
5 mal die 1 Sekunden-Taste

Leistungswahltaste:

Durch fortlaufendes Drücken dieser Taste können die unterschiedlichen Leistungsstufen ausgewählt werden.

	Garen	800 W
	Erwärmen	480 W
	Schmoren	360 W
	Auftauen	240 W
	Fortkochen	180 W
	Ausquellen	70 W

Akustisches Signal:

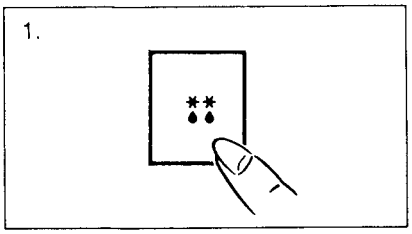
Bei richtiger Bedienung, d. h. Druck auf die Funktionstasten, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt. Das Mikrowellengerät hat die Eingabe nicht angenommen! Zwischen den einzelnen Phasen, z. B. Ankochen und Fortkochen, ist das Signal 2 mal und nach Beendigung des Programms 5 mal zu hören.

Türöffner:

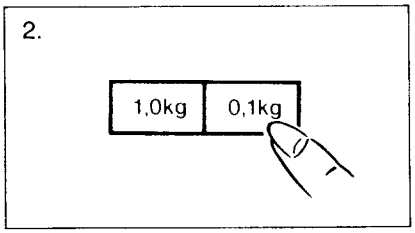
Durch öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatisches Gewichtsauftauen

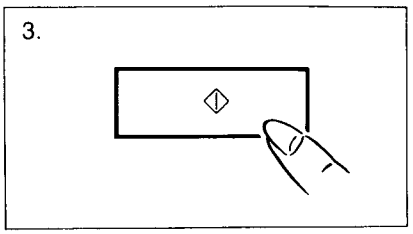
Mit dieser Ausstattung können Sie Ihre Lebensmittel nach Gewicht auftauen.
Das Gewicht muß in Kilogramm und Zehntelkilogramm eingegeben werden.



•Drücken Sie die Taste für das Gewichtsauftauen und wählen Sie zwischen Programm 1–4. (Durch ständiges Drücken)



•Geben Sie das Gewicht Ihres Lebensmittels ein, indem Sie die 1,0 kg-Taste und/oder die 0,1 kg-Taste drücken.



•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zum Gewichtsauftauen:

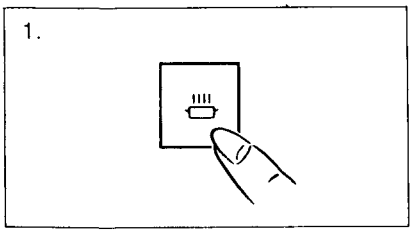
1. Gemäß nachstehender Tabelle beinhaltet die Gewichtsautomatik 4 Programme mit unterschiedlichen Höchstgewichten.
2. Programmierbar bis zu 3 Phasen, inkl. automatisches Gewichtsauftauen.
3. Weitere Informationen zur Gewichtsautomatik entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Programm	Lebensmittelbeispiele	Mindest-/ Höchst-gewicht	Tip
1 Schnitzel Hack	Steak, Karbonade, Kotelette, Schaschlik, Rouladen, Gulasch etc, sowie Innereien	200 g bis ca. 1100 g	Fleischstücke nach der Auftauzeit auseinandernehmen, bei Hackfleisch den verbleibenden Eiskern auseinanderbröseln, Hackfleisch zum Auftauen auf eine umgedrehte Untertasse legen.
2 Fleisch	Rind, Schwein, Kalb, Lamm etc.	500 g bis ca. 2000 g	Fleisch zum Auftauen auf eine umgedrehte Untertasse legen.
3 Geflügel Wild	Hähnchen, Pularde, Suppenhuhn, Ente, Gans, Pute, Geflügelteile, Wildgeflügel, Wildbraten, Hasenrücken und -keulen etc.	200 g bis ca. 3000 g	
4 Fisch	Fischfilet, Fischkotelette, ganze Fische, Krabben etc.	200 g bis ca. 1300 g	

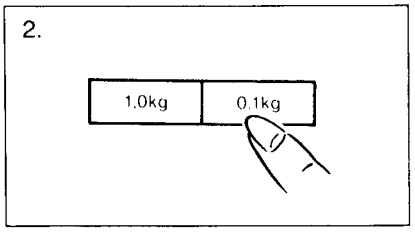
Tip: Lebensmittel, die nicht für die automatischen Auftauprogramme vorgesehen sind, können natürlich auch in Ihrem Panasonic-Mikrowellengerät aufgetaut werden, und zwar anhand der im Kochbuch vorhandenen Tabellen durch manuelle Eingabe der Auftauleistung (240 Watt und 70 Watt) und der benötigten Zeit.

Automatisches Gewichtsgaren

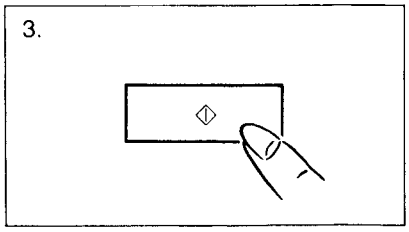
Mit dieser Ausstattung können Sie Ihre Lebensmittel nach Gewicht garen.
Das Gewicht muß in Kilogramm und Zehntelkilogramm angegeben werden.



•Drücken Sie die Taste für das Gewichtsgaren und wählen Sie zwischen Programm 1–8. (Durch ständiges Drücken)



•Geben Sie das Gewicht Ihres Lebensmittels ein, indem Sie die 1,0 kg-Taste und/oder die 0,1 kg-Taste drücken.



•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zum Gewichtsgaren:

1. Gemäß nachstehender Tabelle beinhaltet die Gewichtsautomatik für Garen 8 Programme mit unterschiedlichen Höchstgewichten.
2. Programmierbar bis zu 3 Phasen, inkl. automatisches Gewichtsgaren.
3. Weitere Informationen zur Gewichtsautomatik entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

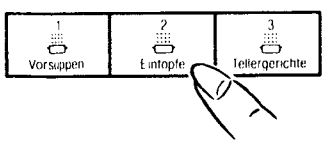
Programm	Lebensmittelbeispiele	Mindest-/ Höchst-gewicht	Tip
1 Geflügel	Geflügel ganz, Geflügelteile	200 g bis ca. 1300 g	Geflügel würzen und ohne Flüssigkeltszugabe garen.
2 Kasseler		500 g bis ca. 1500 g	Kasseler ohne Knochen verwenden
3 Schwei-nebraten	Nackenbraten, Rollbraten, Schweinerücken, Schinkenbraten	500 g bis ca. 2000 g	Mit Gewürzen, z. B. Paprika oder Grillöl einreiben, aus dem entstandenen Sud eine Sauce bereiten.
4 Hack-braten		500 g bis ca. 1200 g (zubereitet)	Variieren Sie nach Ihrem Geschmack, z. B. mit Paprika und Käsewürfeln.
5 Fisch	Fischfilet Fischkotelette, Fisch ganz	200 g bis ca. 1000 g	Als Flüssigkeitszugabe z. B. Wein oder Wasser und Essig oder Zitrone verwenden.
6 Gemüse I	Artischocken, Gurken, Champignons, Möhren, Fenchel, Blumenkohl, Mangold, Kohlrabi, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Chicoree, Porree	200 g bis ca. 1000 g	Bei Gewichten über 500 g empfiehlt es sich, das Gemüse nach der halben Garzeit einmal umzurühren.
7 Gemüse II	Steckrüben, junger Wirsing, junger Weißkohl, Chinakohl, Maiskolben, Schwarzwurzeln, Bleichsellerie, Rosenkohl	200 g bis ca. 1000 g	Siehe Gemüse 1
8 Kartoffeln	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	300 g bis ca. 1200 g	Möglichst gleichgroße Kartoffeln verwenden und die Flüssigkeit vor der Ausgleichszeit abgießen.

Pro 100 g Kartoffeln geben Sie 1 EL Wasser dazu. Das Wassergewicht bleibt jedoch unberücksichtigt. Auch bei Gemüse und Fisch wird pro 100 g 1 EL Flüssigkeit (= 10 g) hinzugefügt. Hier sollten Sie allerdings bei der Gewichtseingabe in das Mikrowellengerät das Wassergewicht dazurechnen.

Erhitzen mit der Erwärmautomatik

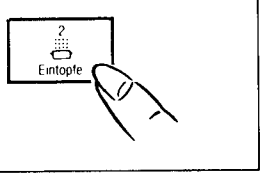
Diese Ausstattung ermöglicht das Erwärmen von 1 bis 4 Portionen Vorsuppe, Getränke, Gulasch oder ähnlichem und von Tellergerichten ohne Zeit- und Leistungswahl. Es muß lediglich das Programm gewählt und durch 1, 2, 3 oder 4 maliges Tippen die Portionsmenge eingegeben werden.

1.



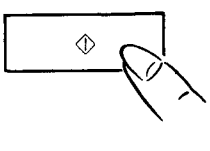
•Drücken Sie eine der Tasten für das entsprechende Erwärm-programm (1, 2 oder 3)

2.



•Wählen Sie die entsprechende Portionsmenge (1–4).

3.



•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zur Erwärmautomatik:

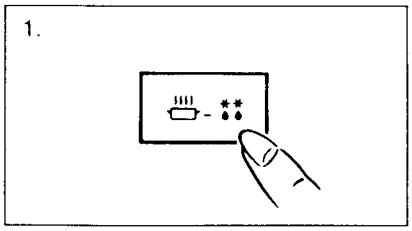
1. Die Erwärmautomatik beinhaltet 3 verschiedene Programme, die gemäß untenstehender Tabelle unterschiedliche Lebensmittelkategorien und Portionsgrößen beinhalten. (Kühlschranktemperatur)
2. Programmierbar bis zu 3 Phasen, inkl. Erhitzen mit der Erwärmautomatik.
3. Weitere Informationen zur Erwärmautomatik entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Programm	Lebensmittel	Portionsmenge	Portionsgröße	Beispiele für geeignete Gefäße
1	Vorsuppen und Getränke	1 2 3 4	200 ml/g 400 ml/g 600 ml/g 800 ml/g	1-2 Suppentassen oder 1 Servierschüssel; Gläser, Becher, Tassen oder Krüge aus hitzebeständigem Material
2	Eintöpfe Gulasch Ragouts	1 2 3 4	250 g 500 g 750 g 1000 g	Suppenteller oder Servierschüsseln entsprechend der Portionsgröße
3	Teller-gerichte	1 eine sehr kleine Portion 2 eine kleine Portion 3 eine mittlere Portion 4 eine große Portion	150 g 300 g 450 g 600 g	Servierteller

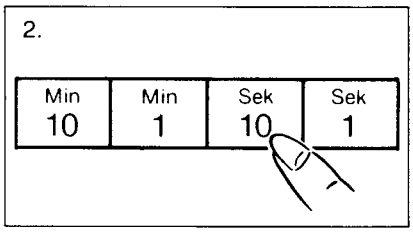
Auftauen und Garen mit manueller Zeit- und Leistungseingabe/Auftauen

Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe von bis zu 3 Leistungsstufen und Zeiten hintereinander.

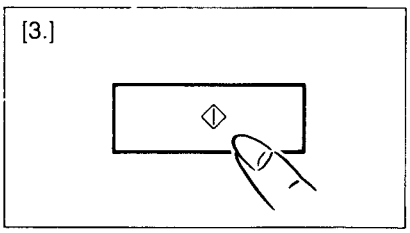
Ein-Phasen-Betrieb



•Geben Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der Leistungswahltaste ein. (Durch ständiges Drücken)

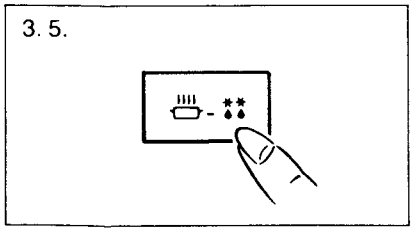


•Stellen Sie die Zeit (der ersten Stufe) mit den Zeiteingabetasten ein.

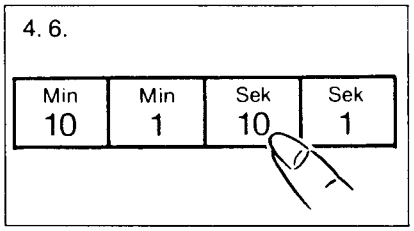


•Drücken Sie die Starttaste.

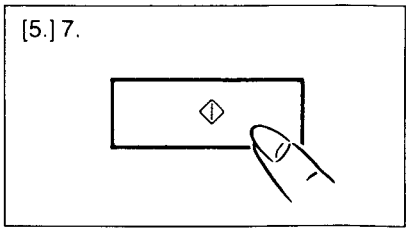
Zwei-Phasen-Betrieb/Drei-Phasen-Betrieb



•Geben Sie die gewünschte zweite/dritte Leistung mit der Leistungswahltaste ein. (Durch ständiges Drücken)



•Stellen Sie die Zeit der zweiten/ dritten Stufe durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.



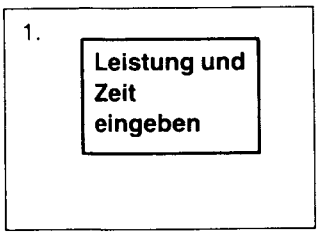
•Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen zum manuellen Auftauen bzw. Garen:

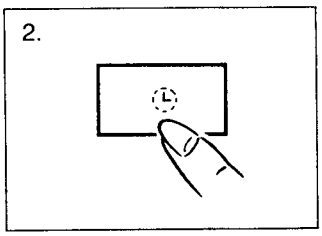
1. Das Gerät ist bis zu 3 Phasen programmierbar.
2. Nach dem manuellen Auftauen bzw. Garen kann als 3 Phase eine Ausgleichszeit eingegeben werden.
3. Wenn Sie mit voller Leistung (800 W) arbeiten wollen, brauchen Sie nicht erst die Leistungswahltaste zu drücken. Nur die gewünschte Zeit eingeben und die Starttaste drücken.

Gebrauch des Gerätes mit Ausgleichszeit

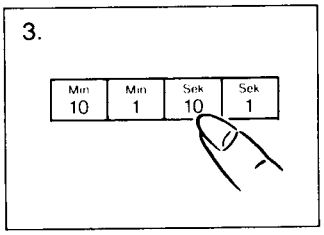
Diese Ausstattung ermöglicht einerseits die Eingabe einer Ausgleichszeit und kann andererseits als Signalwecker oder zur Zeitvorwahl genutzt werden.



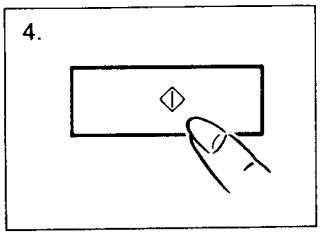
•Geben Sie, wie vorher beschrieben, die Leistungen und Zeiten zum Auftauen bzw. Garen ein.



•Drücken Sie die Taste für Ausgleichszeit.



•Geben Sie die entsprechende Ausgleichszeit durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.



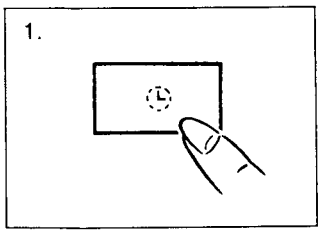
•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zur Ausgleichszeit:

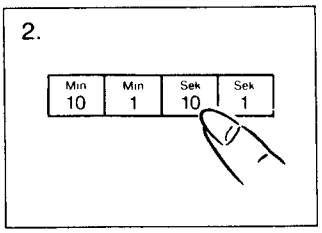
1. Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Ausgleichszeit von bis zu 9 Stunden 99 Minuten.
2. Bei Eingabe einer Ausgleichszeit ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
3. Wird die Garraumtür während der Ausgleichszeit geöffnet, läuft die eingegebene Zeit weiter ab.
4. Wird auf Ausgleichszeit eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "h" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeit mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.
6. Weitere Informationen zur Ausgleichzeit entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch. (S. 74)

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

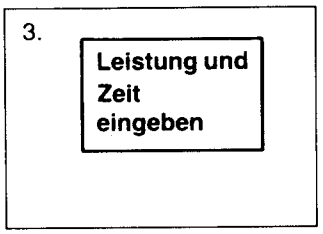
Diese Ausstattung ermöglicht den späteren Betrieb des Gerätes.



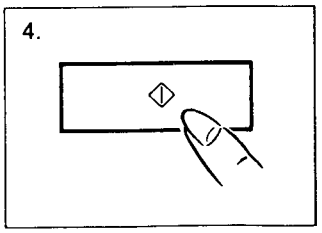
•Drücken Sie die Taste für Zeitvorwahl.



•Geben Sie die entsprechende Vorwahlzeit durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.



•Geben Sie die gewünschte Leistung und Garzeit ein.



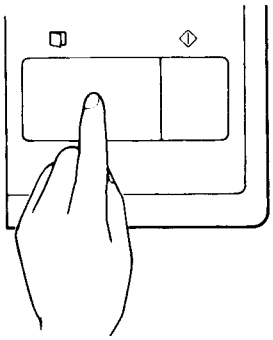
•Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

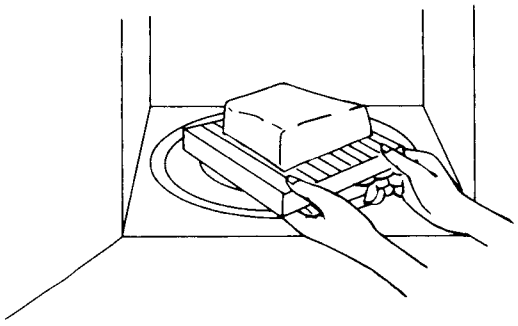
1. Mit dieser Ausstattung kann das Gerät bis zu 9 Stunden 99 Minuten vorprogrammiert werden.
2. Wurde das Gerät vorprogrammiert, kann diese Einrichtung auch als Signalwecker benutzt werden. In diesem Fall bitte Schritt 3, weglassen.
3. Bei Zeitvorwahl ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
4. Wird auf Zeitvorwahl eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "h" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeitvorwahl mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.

Bedienung (NN-6209/NN-6259)

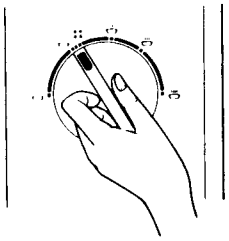
1. Die Tür durch Drücken der Türöffnertaste öffnen.



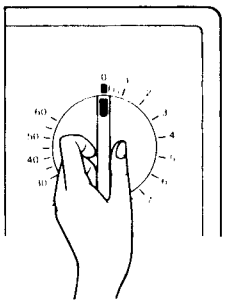
2. Die Speise im Geschirr auf den Glasteller stellen und die Tür schließen.



3. Die Mikrowellenleistung anhand des Leistungsreglers wählen.

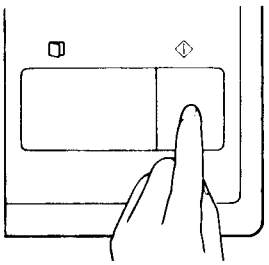


4. Stellen Sie die Garzeit ein.
(Die Garraumlampe leuchtet.)



ANMERKUNG:
Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als 4 Minuten einstellen wollen, müssen Sie zuerst die Uhr über 4 Minuten hinausdrehen und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit stellen.

5. Drücken Sie die Starttaste. (Der Drehteller rotiert und der Garvorgang beginnt.)



6. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch ab. (Die Beleuchtung erlischt und der Drehteller hält an.) Wird während des Betriebs die Garraumtür geöffnet, schaltet das Gerät automatisch ab. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür erneut die Starttaste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Halten Sie stets den Garraum und den Glasteller des Mikrowellengerätes sauber und trocken. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden haften, werden mit einem feuchten Tuch entfernt.
   Sollte das Gerät sehr verschmutzt sein, bedienen Sie sich eines milden Reinigungsmittels.
2. Die Benutzung eines starken Reinigungs- oder Scheuermittels ist zu vermeiden.
   Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.
   Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsöffnungen ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
3. Sollte das Mikrowellengerät innen oder außen im Bereich der Gerätetür beschlagen, wischen Sie es bitte mit einem weichen Tuch ab. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch. Benutzen Sie keine starken Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Mikrowellengerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die Stop/Löschtaste. Die Displayanzeige leuchtet anschließend wieder.
4. Wasserdampf kann auftreten, wenn das Gerät in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Die Bildung von Kondenswasser stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Nehmen Sie den Drehteller heraus und reinigen Sie ihn in lauwarmen Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
6. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um unnötige Betriebsgeräusche zu vermeiden. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und trocknen. Der Rollenring kann in mildem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei normalem Gebrauch kann sich Kondenswasser bilden, das jedoch weder die Bodenoberfläche noch den Rollenring angreift. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
7. Dieses Gerät sollten nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.

Fragen und Antworten

F: Das Mikrowellengerät wurde ohne Gargut eingeschaltet. Ist das Gerät jetzt beschädigt?

A: Wir empfehlen Ihnen, das Mikrowellengerät nicht ohne Gargut in Betrieb zu setzen.
Wird es jedoch nur für kurze Zeit leer eingeschaltet, bleibt das Gerät unbeschädigt.

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Wenn sich Ihr Mikrowellengerät nicht einschalten läßt, überprüfen Sie bitte Folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden bis Sie ihn wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie die Netzsicherung im Sicherungskasten und ersetzen Sie diese ggf.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, stecken Sie den Stecker eines anderen Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet das andere Elektrogerät ordnungsgemäß, ist Ihr Mikrowellengerät defekt. Arbeitet das andere Gerät auch nicht, ist Ihre Steckdose defekt.

Sollte das Gerät nicht in Ordnung sein, setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

F: Warum ertönt beim Einschalten des Mikrowellengerätes ein Kratzgeräusch vom Glasteller?

A: Dieses Geräusch tritt auf, wenn der Rollenring und der Boden des Garraums verschmutzt sind. Regelmäßiges Reinigen dieser Teile ist daher erforderlich.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.

F: Die Eingabe von Daten ist nicht möglich. Woran liegt das?

A: Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn die Eingabe richtig erfolgte. z. B. ist es nicht möglich, 4 Zeiten und Leistungsstufen einzugeben.

F: Warum wird die Garraumbeleuchtung dunkler?

A: Arbeitet das Mikrowellengerät mit verringerter Leistungsstufe, wird ggf. die Garraumbeleuchtung dunkler und Sie hören ein Klickgeräusch.

F: Warme Luft strömt manchmal aus dem Mikrowellengerät. Warum?

A: Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach außen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen des Mikrowellengerätes dürfen auf keinen Fall während des Garens abgedeckt werden.

Installeren

De magnetron-oven inspecteren

Pak de magnetron-oven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Controleer of de magnetron-oven beschadigd is. Waarschuw onmiddellijk uw dealer wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is.

Garantiekaart

Vul de garantiekaart geheel in en verzend deze reeds voorgeadresseerde kaart.

Dit toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Belangrijk—in het belang van uw eigen veiligheid: dit toestel mag uitsluitend worden aangesloten op een geaard stopcontact. Het aansluiten van dit toestel op een niet geaard stopcontact is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

Let erop, dat de netspanning als vermeld op deze Magnetron-oven hetzelfde is als de netspanning op uw stopcontact dus: 220 Volt–50 Hz. Gebruik geen andere netspanning.

Het installeren van de magnetron-oven

1. De magnetron-magnetron-oven moet worden geplaatst op een vlakke en stevige ondergrond. De magnetron-oven kan alleen dan op de juiste wijze functioneren, indien deze omringd is door voldoende ventilatielucht.
   a. De ventilatie openingen van de magnetron-oven moeten vrij blijven en dus niet geblokkeerd worden. Plaats geen voorwerpen bovenop de magnetron-oven. Indien de ventilatie openingen toch geblokkeerd zijn, kan de magnetron-oven oververhit raken—er treedt dan een thermische beveiliging in werking en het toestel wordt uitgeschakeld.
   De uitlezing slaat ook af en de magnetron-oven kan pas weer in gebruik worden genomen, nadat deze voldoende is afgekoeld.
   b. Houd rekening met het aantal elektrische apparaten dat u op dezelfde elektriciteitsgroep aansluit in verband met mogelijke overbelasting.
   c. Schakel deze magnetron-oven niet in, wanneer de relatieve vochtigheid van het vertrek te hoog is.
2. Let er goed op, dat het netsnoer de magnetron-oven nergens raakt.
3. Gebruik deze magnetron-oven uitsluitend binnenshuis.

Inbouwen:

Wanneer de magnetron-ovens NN-6509/NN-6209, NN-6559/NN-6259 moeten worden ingebouwd, dient u gebruik te maken van het Panasonic inbouw- en afwerkraam, type NN-TK608 of NN-TK658.
Voor meer informatie hierover verwijzen wij u naar de gebruiksaanwijzing van het betreffende inbouwraam.

Voedsel

1. Gebruik uw magnetron-oven nooit voor het wecken van voedsel. Daarvoor is de magnetron-oven ongeschikt. Onjuist geweckt voedsel kan bederven en is dan gevaarlijk voor de consumptie.
2. De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Faktoren, die invloed hebben op de kookduur zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen, die voor het koken worden gebruikt. Naarmate u beter vertrouwd raakt met de magnetron-oven, leert u ook al deze faktoren in te schatten.
3. Het is beter om te kort, dan om te lang te koken. Als voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetron-oven worden geplaatst. Als te lang wordt doorgekookt, is dat onherstelbaar. Begin dus altijd met de kortste kookduur.
4. Kleine hoeveelheden voedsel of eten met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Als daardoor brand ontstaat, de stekker uittrekken en de ovendeur gesloten laten.
5. Kook geen ongepelde eieren. Er kan te hoge druk binnen de schaal ontstaan, waardoor ze uiteen kunnen spatten.
6. Aardappelen, appels , eidooiers, worstjes e.d. hebben een niet poreuze schil of huid. Die moet eerst worden doorgeprikt met bijvoorbeeld een vork voordat men ze gaat koken om eventueel uit elkaar spatten te voorkomen.
7. Gebruik de magnetron-oven nooit om te frituren in vet of olie.
8. Maak eventueel gebruik van een vleesthermometer voor braadstukken, kip en gevogelte. Mocht het vlees nog niet gaar/warm genoeg zijn, plaats het dan terug in de magnetron-oven en laat het daar nog een paar minuten langer instaan, op de geadviseerde vermogensstand. Maak geen gebruik van een normale vleesthermometer voor gebruik in de magnetron-oven.
9. Verwarmde of verhitte vloeistoffen kunnen over gaan koken indien deze geen lucht bevatten. Verwarm dan ook geen vloeistof in uw magnetron-oven tenzij u deze eerst goed hebt geroerd.
10. Verwarm het voedsel niet te lang. Houd de oveninhoud zorgvuldig in het oog indien papier, plastic of andere brandbare materialen in de magnetron-oven aanwezig zijn om het koken te vergemakkelijken.
11. Verwijder eerst alle nietjes, ijzerdraadjes etc. uit een zak, voordat deze in de magnetron-oven wordt geplaatst.
12. Bij bepaalde puddingen moet de kooktijd nauwkeurig worden ingesteld. De meeste puddingen hebben een hoog vet- en suiker-gehalte waardoor de pudding binnenin tot ontbranding zou kunnen komen, als deze te lang wordt gekookt.

Technische Daten

Netzspannung:	220 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W
Ausgangsleistung:	70 W–800 W

Außere Abmessungen:	555×431×306 mm (B×T×H)
Garraumabmessungen:	372×385×209 mm (B×T×H)
Gewicht:	17 kg
Einbaurahmen:	NN-TK658 (NN-6559/NN-6259) NN-TK608 (NN-6509/NN-6209)

Die Angaben über Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.